



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ JAMBONLU ÇÖREK

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

2,5 - 3 su bardağı un

1 çay bardağı ılık su

1 çay bardağı ılık süt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

0,5 çay kaşığı toz şeker

Sos:

1 yemek kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı sıvı yağ

1 yemek kaşığı su

2 - 3 tutam kekik

Dolgu:

12 adet ince dilimlenmiş kaşar peyniri

12 dilim dana jambonu

Üzeri için:

0,5 demet maydanoz

1 yumurta

2 çay kaşığı kekik

1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine beklettiğiniz mayayı, ılık suyu, ılık sütü, sıvı yağ, tuz ve toz şekeri ekleyip yumuşak ve ele yapışmayan bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Üzerini kapatıp 40 dakika bekletin.

Domates salçasını kaseye alın. Üzerine sıvı yağ, su ve kekiği ekleyip iyice karıştırın.

Mayalanan hamuru hafif unlanmış tezgaha alın. Merdane ile 40x40 cm boyutlarında açın. Bıçak ile bir tarafını dörde, diğer tarafını da üçe keserek 12 adet dikdörtgen hamur elde edin. Kestiğiniz hamurların üzerine fırça ile kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak hazırladığınız domatesli sosu sürün. Bir adet dikdörtgen hamurun üzerine, uzun tarafın bir yarısına birer dilim kaşar peyniri ve jambon koyun, hamurun kalan boş yarısını malzemelerin üzerine kapatın. Uçlarını bastırarak yapıştırın. Tamamını bu şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın, üzerini kapatın ve 20 dakika bekletin.

Maydanozun sadece yapraklarını ayıklayıp yıkayın ve iyice kurulaştırın. Bıçak ile ince olarak doğrayın. Yumurtayı kaseye alıp çatal ile çırpın. Üzerine doğradığınız maydanoz, kekik ve kaşar peyniri rendesini ekleyip karıştırın.

Bu karışımı fırça ile beklettiğiniz hamurların üzerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169307 • adi:Peynirli Jambonlu Çörek • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:51